

LA SPECIALITÀ DI NATALE DELLO CHEF DOMESE GIORGIO BARTOLUCCI

Il dolce stellato "Pan d'Ossola" esalta i sapori della tradizione

PAOLA CARETTI
DOMODOSSOLA

Si chiama Pan d'Ossola e porta nel cuore i profumi delle stagioni, i fiori di primavera, i frutti di bosco d'estate, le castagne d'autunno e il cioccolato che, soprattutto in inverno, riscalda il palato. Il panettone delle festività in val d'Ossola è stellato e porta la firma dello chef Giorgio Bartolucci che, lo scorso anno nel suo «Atelier» di Domodossola, lo ha dapprima studiato, poi ne ha armonizzato gli ingredienti e infine lo ha proposto ai fidati clienti.

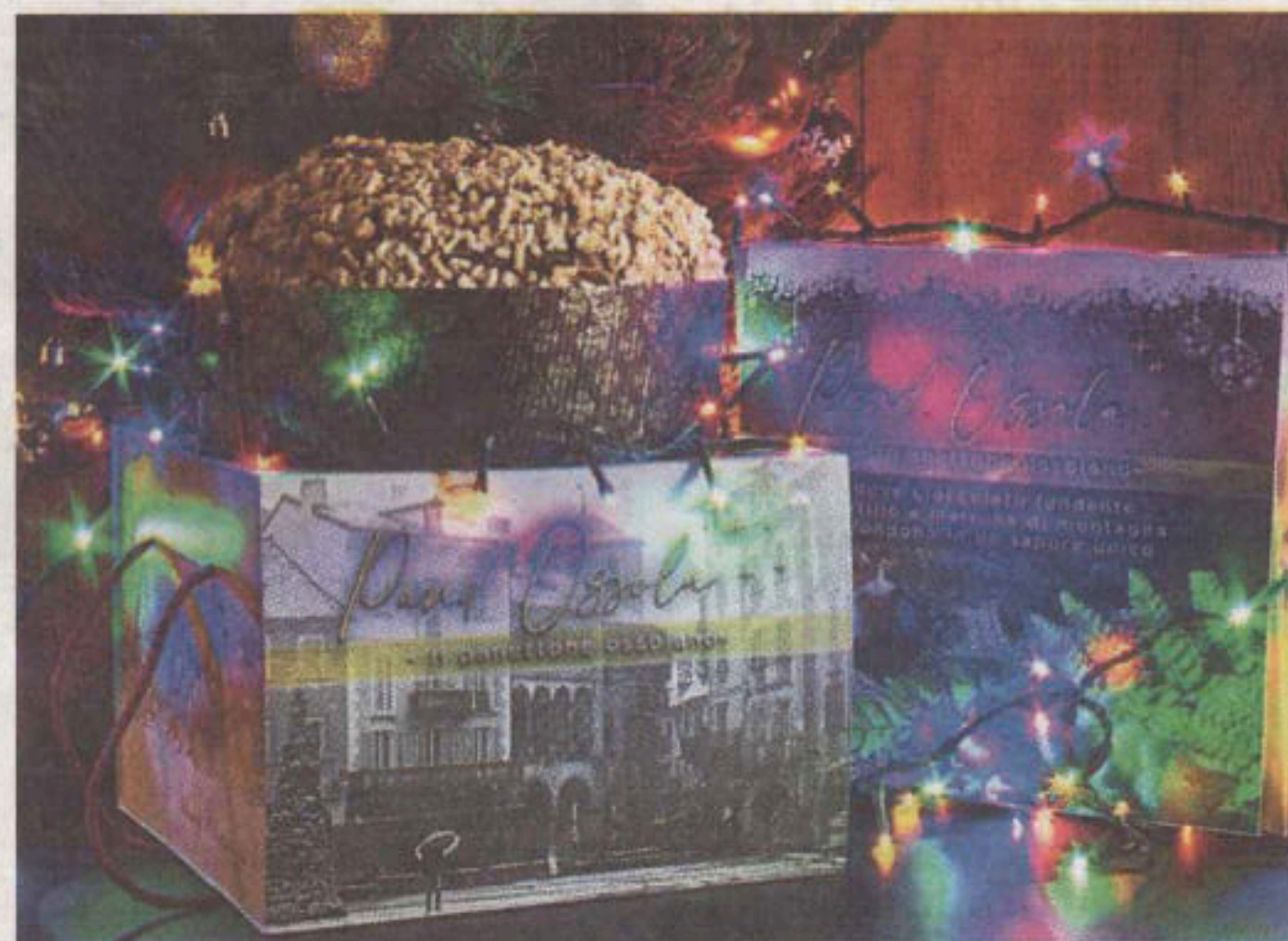
Bartolucci, che quest'anno ha visto confermata la prestigiosa stella Michelin, realizza il dolce tipico natalizio con Stefano Zoppis, maestro panificatore di Gozzano. «La produzione artigianale è limitata a 1.200 panettoni che lo scorso anno sono andati ben presto esauriti - dice lo chef -. La collaborazione con

Zoppis è vincente e proficua, perché anche lui segue criteri innovativi e riesce perfettamente a trasformare in realtà le mie idee».

L'uso di lievito madre

Uno dei punti di forza è l'uso di lievito madre utilizzato dalla famiglia Zoppis, che possiede una tradizione secolare nell'arte bianca e tramanda conoscenze e abilità di padre in figlio. E poi ci sono gli ingredienti adeguatamente accordati per creare una sinfonia di sapori: i mirtilli e le castagne, il miele ossolano millefiori con un lieve aroma di castagno e le scaglie di cioccolato, il prodotto che rappresenta un vanto storico per la terra piemontese. Le infornate avvengono settimanalmente, prestando cure particolari per mantenere intatta la lievitazione e per il corretto insacchettamento.

Trattandosi di un prodotto fresco del tutto naturale, privo di agenti chimici o conservanti, è prevista una durata



A sinistra la nuova confezione del «Pan d'Ossola». A destra il panificatore Stefano Zoppis e lo chef Giorgio Bartolucci

di tre o quattro settimane. E così l'innovazione si sposa con la tradizione, perché gli usi ossolani in termini gastronomici vedono nel pane nero, arricchito con frutta secca, un dolce speciale da consumare per le feste.

«Il Pan d'Ossola è ispirato fortemente al territorio - spiega Bartolucci -. L'idea di base, direttamente legata al pa-

ne di Coimo, è stata quella di creare un panettone ricco, sostanzioso ed energetico, così come vuole la tradizione di montagna».

Quest'anno il packaging ha una veste grafica rinnovata e vuol essere un omaggio alla città di Domodossola, che lo ha riconosciuto come ambasciatore della cucina ossolana. L'immagine scattata



dal fotografo Fausto Mirandoli propone la magia di una piazza Mercato imbiancata di neve. Il suggerimento dello chef per liberare i profumi del Pan d'Ossola è quello di scaldarlo leggermente sulla bocca del forno prima di servirlo perché «si esaltano gli aromi del lievito madre, del miele e del cioccolato - dice Bartolucci -. Se non si consu-

ma nel breve tempo, è ottimo anche tostato e croccante. Può essere abbinato a un gelato al marron glacé o al lichì, per un sapore più fresco». Il Pan d'Ossola si può trovare a Domodossola nell'Atelier restaurant di Bartolucci o nelle rivendite della famiglia Zoppis a Gozzano e Borgomanero. —